大阪ガスのお問い合わせ先

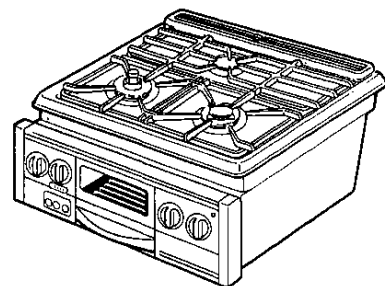
支社	郵便番号	住所	電話
大阪支社	〒550	大阪市西区千代崎3－2－95	電話 大阪 06(586)3200
南部支社	〒590	堺市住吉橋町2－2－19	電話 堺 0722(38)1131
北部支社	〒569	高槻市藤の里町39－6	電話 高槻 0726(71)0361
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2－3－17	電話 河内 0729(62)1131
兵庫支社	〒650	神戸市中央区東川崎町1－8－2	電話 神戸 078(360)3100
京都支社	〒600	京都市下京区中堂寺粟田町1	電話 京都 075(311)7381
奈良支社	〒631	奈良市学園北2－4－1	電話 奈良 0742(44)1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1－5	電話 和歌山 0734(31)2481
兵庫西支社	〒670	姫路市神屋町4－8	電話 姫路 0792(85)2221
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6－57	電話 豊岡 0796(23)2221
滋賀支社	〒525	草津市西大路町5－34	電話 草津 0775(62)5311
滋賀東支社	〒522	彦根市大東町12－11	電話 彦根 0749(22)3131
長浜営業センター	〒526	長浜市南呉服町3－4	電話 長浜 0749(62)7171
本社・ガスビル サービスセンター	〒541	大阪市中央区平野町4－1－2	電話 大阪 06(202)2221

大阪ガス株式会社

おねがい　ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

ビルトインコンロ

10-537型

型式名 RBG-30BT3

取扱説明書

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- 本製品には保証書が同梱されています。内容をよくご確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様には触れさせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。

大阪ガス

BL認定品

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのビルトインコンロを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書、設置工事説明書とともに、
この「取扱説明書」を大切に保管してください。

もくじ

安全に正しくお使いいただくために

安全に正しくお使いいただくために

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。
内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じる場合が想定されることを表しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合を表しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が傷害を負う可能性が想定される場合、および物的損害のみの発生が想定される場合を表しています。

絵表示について次のような意味があります。

一般的な危険・警告・注意

火気厳禁

一般的な禁止

電源プラグを抜く

必ず行う

触れるな

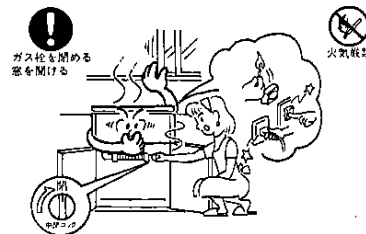
分解禁止

アース確認

特に注意していただきたいこと、安全のために必ずお守りください

⚠危険

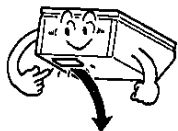
■ガス漏れに気づいたらガス栓を閉め窓を開ける

①すぐに機器の使用をやめ、器具栓とガス栓(中間コック)を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社に連絡する。
火をつけたり、近くの電気器具の「入・切」や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しない。
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

⚠警告

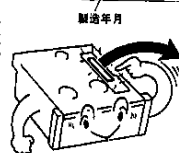
■必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する

■転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

■使用電源の電圧と周波数が銘板の表示と一致していることを確認する

使用ガスがまちがっている場合、そのまま使用すると火災や不完全燃焼の原因になります。
使用電源の電圧と周波数がまちがっている場合、そのまま使用すると火災・感電の原因になります。
銘板は機器本体底裏面と機器内部右側に貼ってあります。使用ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。

〈例〉銘板(12A・13Aの場合)

12A・13A	
形式名	都市ガス
12A用	13A用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月および製造番号	RN(O)
リンナイ株式会社	

ガス・電源の確認

■火をつけたまま機器から離れない

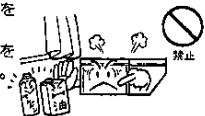
火災、機器焼損の原因になります。とくに天ぷらや揚げもの調理をしているときは危険です。
電話や来客の場合は、いったん火を消してください。
料理中のものが異常過熱して火災になる場合があります。

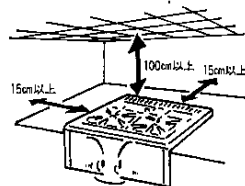
禁止

■燃えやすいものを近くに置かない。

■可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテン・スプレー缶など燃えやすいものを近づけたり、スプレー・ガソリン・ベンジンなど引火の恐れのあるものを近くで使用しない。
引火して火災・爆発をする恐れがあります。

禁止

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す(P.27参照)

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。
距離が近いと火災の原因になります。また、可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

■機器を設置した後、周辺の改造をしない

吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。

・可燃物との距離を確実にとる
(左図参照)
・守れない場合は別売の防熱板を取り付ける
(P.27・28参照)

⚠警告

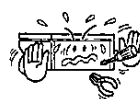
■ガス接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。

確認

■機器に手を加えない

お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われた時はP.26を参照ください。

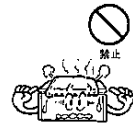
分解禁止

■異常時の処置

地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。あわてずに消火し、ガス栓(中間コック)を閉めてください。
異常を感じたときは、「故障かな?と思ったら」P.26を参照ください。

ガス栓を閉める

■排気口をふさがない

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。

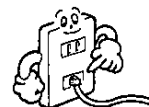
禁止

■電源プラグにほこりが付着していないか確認し、刃の根元までしっかり差し込む

ほこりが付着していたり、コンセントへの接続が不完全な場合は感電や火災の原因となります。

ほこりをとる

■アースは必ず取り付ける

故障や漏電のときに感電する恐れがあります。
アースの工事は販売店にご相談ください。

アース確認

■お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体がさめてから行う

■ぬれた手で抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。

電源プラグを抜く

禁止

⚠注意

■使用後は必ず消火を確認し、就寝・外出時はガス栓(中間コック)を閉める

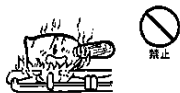
ガス栓(中間コック)は機器下方のキャビネット内にあります。
ガス事故防止のため必ず行ってください。

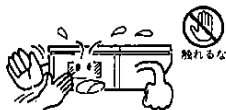
ガス栓を閉める

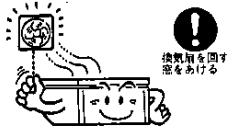
■調理以外に使わない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをしない。
火災や機器焼損の原因になります。

■なべ底からはみ出すほど炎を大きくしない

はみ出した炎によりなべの取っ手が過熱され、やけどや焼損や火災の恐れがあります。

■やけどにご注意

使用中、使用後はつまみ、取っ手以外は高温です。
防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。 さわらないでください。

■使用中は換気をする

ご使用と同時に換気扇を回すなど必ず換気をしてください。
一酸化炭素中毒の原因になります。

■炎をふさいだりコンロをおおわない

コンロをおおうような極端に大きい鉄板類やなべを使用すると不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。

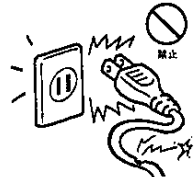
■雷時には電源プラグを抜く

雷が発生したときは、機器の使用を中止し電源プラグを抜いてください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

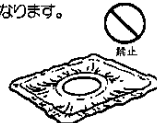
電源プラグを抜く

■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

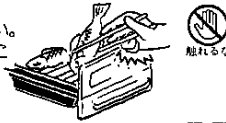
電源コードに重いものを乗せたり、加熱したり、必要以上に引っ張ると破損し感電や火災の原因となります。

⚠注意

■市販の補助具(アルミはく製しる受け、補助ごとくなど)は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。

禁止

■魚を裏返す時、取り出す時、手や腕がグリルとびら・ガラスなどに触れない

グリル使用時、グリルとびら・グリルとびらガラス・グリル焼網・グリル水入れ皿などは高温となります。魚を裏返す時や取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。
やけどをすることがあります。

触れるな

■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う

続けて使用するときは、そのつど水を足してください。グリル水入れ皿に水がない場合、たまった脂が過熱され発火し火災の原因になります。水以外のものは入れないでください。

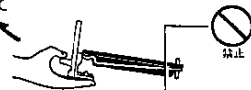
水　必ず水を入れる

■グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

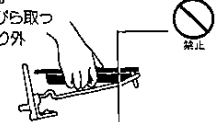
アルミはくの上に脂がたまり発火し火災の原因になります。

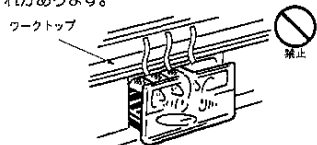
禁止

■グリル水入れ皿は、持ちあげたまま引き出さない

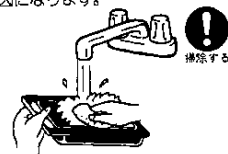
グリル水入れ皿を引き出すときは持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、高温になったお湯がこぼれてやけどをすることがあります。
グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れしてください。

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない

グリルとびらが落下し、けがや やけどをすることがあります。ぬれぶきんなどで持ってもやけどの原因になります。
必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。

禁止

■グリルとびらを開けたままグリルを使わない

機器上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。

■グリル水入れ皿は、こまめに掃除する

脂がたまらないように、使用ごとに掃除してください。掃除しないとたまった脂が過熱され、発火し火災の原因になります。

掃除する

⚠注意

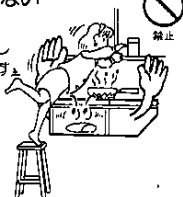
■グリルとびらガラスに水をかけない・衝撃を加えない・傷をつけない
ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。

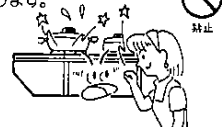
禁止

■グリル庫内に不要な物がないことを確かめる
グリル庫内に食品屑やふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。

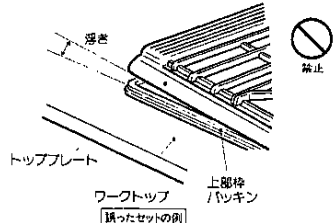
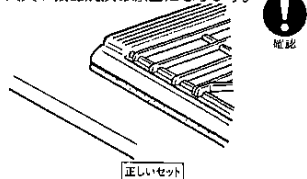
確認

■コンロ使用時は体の一部や衣服がバーナーに近づかないように注意する
衣服に炎が移ったりして、けがや やけどをする恐れがあります。

禁止

■点火操作をするときは、バーナーや排気口付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない
炎や熱でやけどをすることがあります。

禁止

■トッププレートは確実に取り付ける
バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。

確認

禁止

■なべの取っ手を排気口に向けない
排気口から出る熱によって取っ手を焼損する恐れがあります。
なべの取っ手が過熱され、火災や やけどの原因となります。

禁止

■バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る
水分が残ったままセットすると点火不良や不完全燃焼になります。

水気を切る

安全に正しくお使いいただくために

⚠注意

■コンロの点火操作を繰り返し行う場合は、周辺の生ガスがなくなってから
周囲にたまった生ガスにより爆発する恐れがあります。

確認

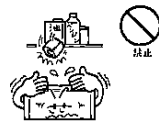
■グリルの点火操作を繰り返し行う場合は、一度グリルとびらを開けて空気を入れ替えてから
庫内にたまったガスにより爆発する恐れがあります。
庫内のガスがなくなったのを確認してから点火操作をしてください。

空気を入れ替える

■グリル庫内や本体内部をお手入れする時は、ガス栓（中間コック）を閉め、本体がさめてからけがをしないように手袋などをはめて行う
突起部などに当たるとけがをする恐れがあります。

手袋をはめる

■落ちやすいものがあるところには設置しない
機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。

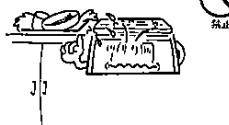
禁止

■強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない
機器内部を焼損したり、安全装置が正しくはたらかなかったり、点火不良となることがあります。
送風機付き暖房機器を使用される場合、温風・排気ガスが直接この機器に当たらないようにしてください。

禁止

■使うバーナーの器具栓つまみを間違えないよう確認する
間違って操作すると別のバーナーが点火し危険です。

確認

■水のかかるところでは使用しない
感電や漏電の原因になります。

禁止

■丈夫で水平な場所に設置する
不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがや やけどをする恐れがあります。

確認　禁止

■長期間ご使用にならないときはガス栓（中間コック）を閉め、電源プラグをコンセントから抜く
ガス栓（中間コック）やコンセントは機器下方のキャビネット内にあります。
絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。

ガス栓を閉める　電源プラグを抜く

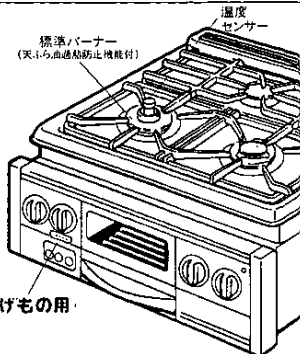
■電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない
電源コードを引っ張って抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。

禁止

天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて(標準バーナーのみ)

天ぷら油過熱防止機能とは、天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れや、電話応対などによる失念から起こる調理油の異常過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のように前面パネルに **揚げもの用** と表示してあります。

⚠注意

■揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用してください。

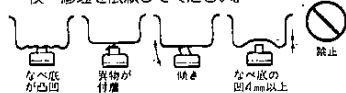
⚠警告

■標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)では耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいものでの油料理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

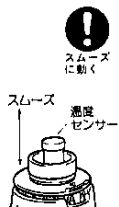
・そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。

・なべ底と温度センサーが密着しない場合は、点検・修理を依頼してください。

■標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200mℓ以上入れる

調理油の量が少ないと発火することがあります。
また200mℓ以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。

⚠注意

■温度センサーは、上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底と密着しなくなり調理油が発火する場合があります。
また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因になります。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。

■温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

なべ底が温度センサーと密着しなくなったりして温度センサーが正しく作動しなくなり、調理油が発火する場合があります。

各部のなまえ

■本体

- グリル排気口カバー：調理中の排気が出るところです。
- 小バーナー
- 温度センサー：なべ底の温度をキャッチします。
- 標準バーナー：温度調節機能付
- 注意ラベル
- コンロ器具栓つまみ：それぞれのつまみの上にどのコンロのものか表示してあります。
- 標準バーナー操作部
- グリル水入れ皿
- 注意ラベル
- ごとく
- チャオバーナー
- トッププレート
- グリル点火確認ランプ
- グリル器具栓つまみ：つまみの上に⊂⊃のマークが表示してあります。
- グリルとびら
- グリルとびら取っ手
- 水入れ皿受け
- グリル焼網

■標準バーナー操作部

- 湯わかしランプ：湯わかしモード設定時に点灯します。(緑色)
- 揚げもの設定温度確認ランプ：揚げものモード設定時に設定された温度を点灯表示します。(橙色)
- 160 180 200
- 湯わかし
- 揚げもの 温度セット
- とりけし
- 湯わかしキー：湯わかしモード設定時に使用します。
- 揚げものキー：揚げものモード設定時に使用します。キーを押すことにより160℃、180℃、200℃の3種類の温度に設定することができます。
- とりけしキー：湯わかしモード又は、揚げものモードをとりけすときにキーを押します。キーを押すと同時に自動判別モードになります。(点火初期は自動判別モードになっています。)

■コンロバーナー

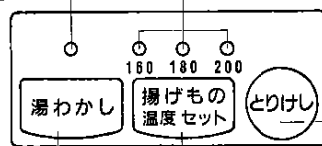
チャオバーナー

- バーナーキャップ
- 煮こぼれカバーリング
- 炎口
- 立消え安全装置(炎検知部)
- 電極(点火プラグ)

標準バーナー(温度センサー付)

- 温度センサー
- バーナーキャップ
- 煮こぼれカバーリング
- 炎口
- 立消え安全装置(炎検知部)
- 電極(点火プラグ)

小バーナー

- バーナーキャップ
- 立消え安全装置(炎検知部)
- 煮こぼれカバーリング
- 電極(点火プラグ)
- 炎口

特長・機能のご紹介

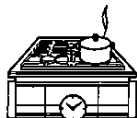
●天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー) 15

天ぷら・フライなどの揚げもの調理中、調理油の加熱しすぎによって、自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めブザーでお知らせします。
(油から煙が出ることがあります)

●温度調節機能(標準バーナー) 18

天ぷら・フライなどの揚げもの調理の時の油の温度を一定に保つことができます。キーを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階に温度を設定することができます。

●コンロ・グリル消し忘れタイマー 14

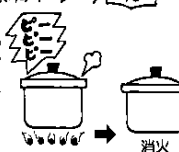
点火してから連続してコンロは、約2時間、グリルは約25分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。(長時間の煮込み料理に注意してください。)

●グリルとびら 20

●グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下降します。焼き物の返しや出し入れの時、熱くなったグリルとびらに手が触れにくくなりました。

●グリルとびらが下がるため、焼き物の出し入れ、魚の返しも簡単になりました。

●グリル水入れ皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

●焦げつき消火機能(標準バーナー) 15

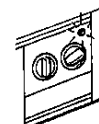
主として水を使う煮こみ、煮ものなどの調理の場合に万一、料理が焦げ付きはじめたら自動消火します。

●沸騰自動消火機能(標準バーナー) 19

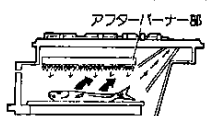
沸騰後、自動的に小火になりそのままにしておくと、5分後に自動消火します。

●立消え安全装置 14

バーナーの火が、風や煮こぼれなどで消えると、自動的にガスを止めます。

●グリル点火確認ランプ 22

グリルバーナーに点火したことをランプでお知らせします。

●スモークレスグリル

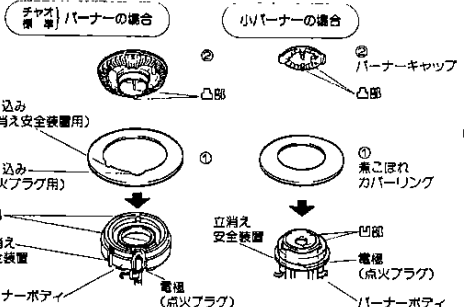
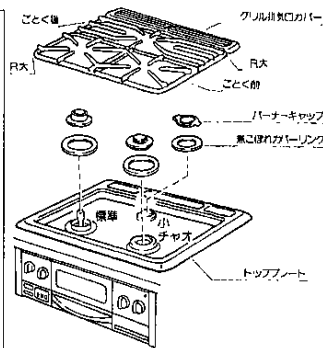
魚を焼いたときなどに出る煙を抑えます。

□内の数字は主な説明のあるページを示しています。

準備をしましょう

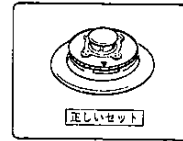
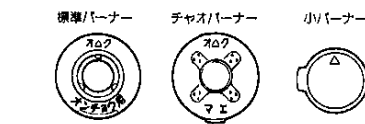
トッププレート、ごとく、グリル排気口カバー、バーナー部のセット

ごとく、グリル排気口カバーは右図の様にセットしてください。

コンロバーナーの取り付けかた

●①(煮こぼれカバーリング)②(バーナーキャップ)の順に取り付けてください。
●煮こぼれカバーリングは 切り込みをバーナーボディの点火プラグ・立消え安全装置の位置に合わせてセットしてください。
●②バーナーキャップは、凸部をバーナーボディの凹部の位置に合わせてセットしてください。(チャオ・標準バーナーはバーナーキャップ上面の「オ▲ク」印を奥に合わせ、小バーナーはバーナーキャップ上面の▲印を目安に奥に合わせると、取り付けが簡単です。)

お願い

●バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているかどうか確認してください。
●バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご相談ください。

正しいセット

⚠注意

■バーナーキャップ・煮こぼれカバーリングは確実に取り付ける
煮こぼれカバーリングが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こして危険です。

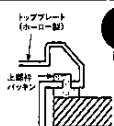
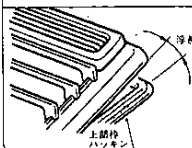
バーナーキャップの浮き

煮こぼれカバーリングの傾き

バーナーキャップの裏返し

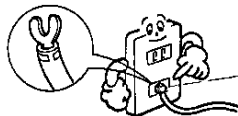
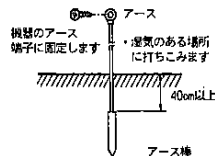
誤ったセットの例

トッププレートの取り付けかた

⚠注意

■トッププレートは確実に取り付ける
トッププレートのセットは浮きがないように上部枠パッキンにはめ込んでください。
セットがかたい場合は上部枠パッキンを本体側に押し込んでください。

(アース工事)

⚠警告

■アースは必ず取り付ける
故障や漏電のときに感電する恐れがあります。
●アース端子付コンセントがある場合。
コンセントに、アース専用端子が設けられている場合は、アース線をアース端子に固定します。

●アース端子付コンセントがない場合。
アース棒(別売)によるアース工事を行ってください。アース工事は必ず電気工事店に依頼してください。水道管やガス管、電話専用のアース線へ機器のアースを絶対取り付けないでください。

●湿気や水気のある場所でお使いになる場合
必ず第3種接地工事(接地抵抗100Ω以下)をするよう法律で義務づけられています。必ず、電気工事店に依頼して取り付けてください。

アース確認

① 湿気の多い場所
例 ・食堂(うどん屋さん、そば屋さんなど)のかま場。
・土間、コンクリート床の場所。
・酒、しょうゆなどの醸造・貯蔵庫など。
② 水気のある場所
例 ・魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所。
・水滴が飛散する場所。
・地下室のように水が漏出したり結露する場所。
※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

使いかた

●コンロをお使いになる前に

■コンロの上手な使いかた

強火で手早く	強火から中火に	弱火で長時間
火力の強いチャオバーナーが便利です。	強火で煮立てて、後は中火で煮ましょう。沸騰したら煮こぼれに注意してください。炎が消えていないか時々確認をお忘れなく。	煮込めば煮込むほど味わいが深まる煮込み料理。弱火でじっくり煮込みましょう。時々かきまぜて焦げ付きを防いでください。

■用途に応じてバーナーを使用しましょう

チャオバーナー	標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)	小バーナー
●大量の煮炊き調理 ●強い火力を必要とする調理 ●焼きもの料理や炒めもの料理など、高温を必要とする調理 ●冷凍食品の再加熱調理	●天ぷら、フライなど揚げ物調理 ●普通の煮炊き調理	●コーヒーの保温など、時間によりできあがりが左右される調理

⚠注意

■揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用してください。

●天ぷら油過熱防止機能が付いた標準バーナーは、なべ底の温度が設定温度になると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理など、高温を必要とする調理では、途中で消火してしまうことがありますのでチャオバーナーをご使用ください。
●冷凍食品(うどん、そばなどのなべ付きの冷凍インスタント食品、カレー、シチューなど、なべごと凍らせた場合など)は、温度上昇が遅いため温度センサーが正しく機能しないことがありますのでチャオバーナーまたは小バーナーをお使いください。

(お願い)

■煮こぼれは機器をいためます。
トッププレート・ごとく・煮こぼれカバーリングなどに煮こぼれが焼き付くことがあります。
煮こぼれした場合は〈日常の点検とお手入れ〉(P.23・24)を参考にしてお掃除してください。

■使用中はときどき炎の確認をしてください。
点火、消火時だけでなく使用中もときどき正常に燃焼しているか確認してください。

■立消え安全装置

立消え安全装置とは？

風や、煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止め、ブザーでお知らせする安全装置です。

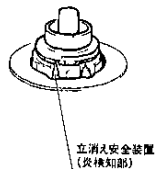
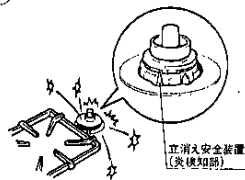
立消え安全装置（炎検知部）

立消え安全装置が作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは

立消え安全装置が働いてガスが止まるまですこし時間がかかります。消火に気づいたときは、すぐに器具栓つまみを右へいっぱい（「止」の位置まで確実に）回して消火の状態にしてください。

■再点火するときは

周囲に生ガスがなくなるまでしばらく待って、立消え安全装置（炎検知部）の汚れをふきとってからご使用ください。

（お願い）

- 立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上にのせてください。（煮こぼれにも注意してください）
- 立消え安全装置（炎検知部）に固いものをぶつけないでください。まがったり、変形すると点火しにくくなります。

■消し忘れタイマー機能

消し忘れタイマー機能とは？

消し忘れを防止するために、点火してから連続使用時間を判断して、コンロは約2時間、グリルは約25分たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

消し忘れタイマー機能が作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは

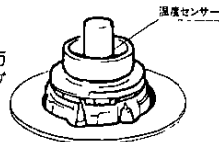
すぐに器具栓つまみを右へいっぱい（「止」の位置まで確実に）回して消火の状態にしてください。

■再点火するときは

再度点火操作をしてください。

■天ぷら油過熱防止機能（標準バーナーのみ）

天ぷら油過熱防止機能とは？

天ぷら、フライなどの揚げもの調理中、温度センサーでなべ底の温度を監視し、万一異常過熱した場合には、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止め、ブザーでお知らせする機能です。（油から煙が出ることがあります）

温度センサー

天ぷら油過熱防止機能が作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは

すぐに器具栓つまみを右へいっぱい（「止」の位置まで確実に）回して消火の状態にしてください。

■再点火するときは

なべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。熱いなべをのせたまま、再点火すると消火する場合があります。

アドバイス

- ウィンナー、ポークソテー、ホイルのつつみ焼きなど、から焼きに近い調理は早切れすることがあります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くと早切れを防ぐことができます。
- かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は、早切れすることがありますので揚げものキーをお使いください。
- 野菜炒めやチャーハンなど、なべをふる調理で、あまり長くふると早切れすることがあります。
- どうしても早切れするときは、チャオバーナーで使用してください。

■焦げつき消火機能（標準バーナーのみ）

焦げつき消火機能とは？

煮ものなどで水分がなくなり、焦げつきはじめたら自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

焦げつき消火機能が作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは

すぐに器具栓つまみを右へいっぱい（「止」の位置まで確実に）回して消火の状態にしてください。

■再点火するときは

煮こみがたらなかったら、再点火してようすを見ながら煮こんでください。放置しますと焦げつきがひどくなることがあります。

アドバイス

- カラメル、みその加熱など、水分のほとんどない調理や中火で自動消火したときは、焦げつきがひどくなることがあります。
- なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと、早切れすることがあります。
- カレーやシチューを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。
- 土なべを使用する料理で、弱火から中火に切り替えたとき、早切れすることがあります。このような場合は再点火してください。

⚠注意

■センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない

なべ底と密着しなくなり、天ぷら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。

禁止

（お願い）

センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部には煮汁や水などをかけないでください。もし、煮汁やゴミが付着したときは、布に水を浸し固くしぼってからふきとってください。また、なべや やかんの底も清潔にしてご使用ください。

■標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能)の使い方

天ぷら油過熱防止機能を正しく働かせるために以下の内容をお守りください。

なべ底と温度センサーの密着を確認

300g以上

平底

密着

温度センサー

(調理油の量)

200mℓ以上で使用してください。少ないとセンサーが正しく調理油の温度を測定できません。(調理油が発火する恐れがあります)

(なべの重さとのせかた)

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上が必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

(温度センサーに適したなべ)

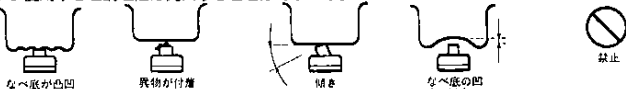
なべなどの種類		油料理	その他の料理(煮物など)	備考
鉄、アルミ、ホーロー製のなべ、やかん、天ぷらなべ、フライパン		○	○	油料理をする場合に温度センサーが正しく作動しますが、油の量が200mℓ以下の場合発火することがありますので注意してください。
ステンレスのなべ、フライパン		×	○	油料理において温度センサーが調理油の温度を正確に読みとることができず、油の量が200mℓ以上でも発火する場合があります。
無水なべ、多層なべ	無水料理	—	○	無水料理では温度センサーが正しく作動せず消火する場合があります。消火した場合は、チャオバーナーまたは小バーナーで火力を弱火で料理してください。
	上記以外	○	○	油料理をする場合に温度センサーが正しく作動しますが油の量が200mℓ以下の場合発火することがありますので注意してください。
中華なべ、打ち出しなべ		×	○	油料理において温度センサーが調理油の温度を正確に読みとることができず、油の量が200mℓ以上でも発火する場合があります。
耐熱ガラス容器、土なべ、圧力なべ		×	○	熱伝導が悪く正しく温度センサーが作動しません。その他の料理では調理中に消火したり、焦げつきがひどくなる恐れがあります。
焼き網		—	×	調理中消火の恐れ(早切れ)があります。(チャオバーナーを使用するか、グリルをご利用ください。)

○:適する ×:適さない

⚠警告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない。

そのまま使用すると調理油が発火することがあります。

なべ底が凸凹　異物が付着　傾き　なべ底の凹 4mm以上　禁止

■調理油の量は200mℓ以上入れる。

少ないと発火することがあります。

アドバイス

●温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理を依頼してください。

●コンロの使いかた

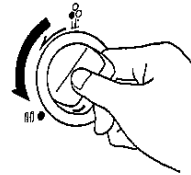
操作の手順

全てのコンロバーナーに消し忘れタイマー機能がついていますので、連続して約2時間使用されますと自動消火します。

1. 準　備

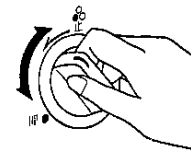
●電源プラグをコンセントに差し込んでください。

●コンロ器具栓つまみの「止」を確認し、機器下方のキャビネット内にあるガス栓(中間コック)を全開にします。

2. 点　火

●コンロ器具栓つまみを押しながら左(「開」の方向)へゆっくりいっぱいに回してください。途中で手を離すと点火しません。(すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全か所放電する構造となっているためで異常ではありません)

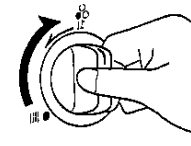
●万一点火しないときは、コンロ器具栓つまみを「止」の位置に戻してから再び点火操作をしてください。

●長時間使用しなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

3. 火力調節

●コンロ器具栓つまみを「止」と「開」の間でゆっくり回して適切な炎に加減してください。

●炎を小さくしすぎると風などで消えることがありますので、小さくしすぎないでください。また弱火にするときは、ゆっくり調節してください。急に火力調節すると消火することがありますから、必ず着火していることをお確かめください。

⚠注意

●なべによっては、取っ手を焼損する恐れがありますので必ず炎の大きさを見て火力を調節してください。

火力確認

4. 消　火

●コンロ器具栓つまみを右へいっぱい(「止」の位置まで確実に)回して必ず火が消えたことを確認してください。

⚠注意

触れるな　使用中、使用後は取っ手やつまみ以外の部分は高温になっていますのでさわらないでください。やけどをする恐れがあります。

●コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。

お願い

炎の色や形は?

炎が異常に大きかったり、変な音をたてていませんか?

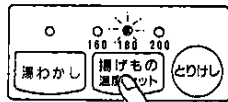
赤かったりふぞろいで音をたてたりするときは、バーナーキャップや煮こぼれカバーリングのセットが正しくされていないことが考えられます。お手入れ後などは正しくセットするように気をつけましょう。

■揚げものキーの使いかた(標準バーナーのみ)

(1)点火操作をして標準バーナーに点火します。(P.17参照)

(2)揚げものキーの中央部を押します。
● 揚げものモードに設定されるとブザーで「ピッ」とお知らせすると同時に揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
● 初回は180℃に設定されています。もう一度揚げものキーを押すと200℃に設定され、もう一度押すと160℃に設定されます。

(3)油が設定された温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知らせします。あとは自動的に火力を調節して油の温度を保ちます。
● 調理の途中で設定温度を変える時は揚げものキーを押してお好みの温度に合わせてください。設定温度になったら再びブザーでお知らせします。

(4)調理中、とりけしキーを押すと揚げものモードが取り消され、とりけしモード(自動判別モード)に設定されます。
● 二回目以降の調理のときは、前回調理した温度に設定されています。

〈調理の目安〉

温度	料理
160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	かきもち揚げ

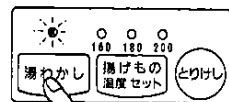
●なべの種類や厚さ、油の量などによって多少設定した温度と異なる場合があるので設定温度を加減してお使いください。
●油の量は0.8~1 ℓが適量です。油量が多いと設定温度より低めに、少ないと高めに温度制御します。

■湯わかしキーの使いかた(標準バーナーのみ)

(1)点火操作をして標準バーナーに点火します。(P.17参照)

(2)湯わかしキーの中央部を押します。
● 湯わかしモードに設定されるとブザーで「ピッ」とお知らせすると同時に湯わかしランプが点灯します。

(3)沸騰温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知らせし、小火になります。そのままにしておきますと5分後にブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火します。(ただし、沸騰してからブザーが鳴るまで、多少時間がかかる場合があります。)
● 小火に切り替わった後、続けて強火で使用したい場合は、とりけしキーを押してください。

アドバイス

●火力は全開でお使いください。
●底の平らな金属製のやかんやなべを使い、沸騰するまでの間は、
① ふたの開け閉めをしたり
② 中の水をかき混ぜたり
③ なべを動かしたり
④ 水や具を入れたり
しないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
●すでに沸いているお湯(約70℃以上)を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰していると判断する場合があります。
●なべの材質、水量により沸騰のお知らせが2~3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合があります。

■とりけしキーの使い方(自動判別モード)(標準バーナーのみ)

揚げものモードや湯わかしモードを使用中、とりけしキーを押すととりけしモードに設定されます。とりけしモードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全機能を選択します。点火初期は、とりけしモードに設定されています。

●グリルをお使いになる前に
グリルには消し忘れタイマー機能がついていますので連続して約25分使用すると自動消火します。

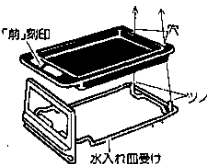
■から焼きをしましょう。

グリルをはじめてお使いになる場合は必ず15分くらい から焼きをしてください。部品に付着した油を焼き切るためで、このとき煙がでますが異常ではありません。(から焼きのときも必ずコップ一杯(約200mℓ)の水を入れてください)

⚠注意

確認　から焼きをするときはグリル内に異物がないことを確認してから行ってください。

■出し入れについて

●グリル水入れ皿は、水入れ皿受け後部のツノが穴に入るように「前」刻印を手前にしてセットしてください。

●グリルとびらを水平に止まるところまでゆっくりいっぱいに引き出すと、グリルとびらのみ下がり、グリル水入れ皿はそのままの状態で止まりますので、焼き物の出し入れ、反転・確認が容易にできます。
●グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出し、そのまま持ち上げて取り出してください。

●お手入れの際は、グリルとびらを別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。

⚠注意

確認　●グリルとびらを持ち上げて引き出すと途中で止まらずグリル水入れ皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引き出してから急に手を離すとグリル水入れ皿の水がこぼれたり、お湯がこぼれてやけどをする場合があります。

触れるな　●グリル使用中、使用後はグリル水入れ皿、水入れ皿受け、グリルとびらなどは熱くなっていますので直接手を触れたりしないでください。また、熱くなったグリル水入れ皿を持ち運ぶときは、グリルとびら取っ手以外には手を触れないよう注意してください。

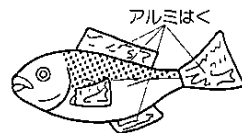
禁止　●グリル水入れ皿を直接持って取り出すと、グリルとびらが落下し危険です。また、グリル水入れ皿のホーローがかけたりする恐れがありますのでしないでください。

■グリルで上手に焼くには

●グリル焼網の高低
表裏にかえすことでグリル焼網の高さを変えることができます。焼き物の種類・大きさにより高低を選んでお使いください。

高い

低い

●ヒレにはアルミはく
こげやすい魚のヒレは、アルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけておくとよいでしょう。

●予熱が必要
あらかじめ3～4分ほど予熱しておくと、きれいに焼けます。

アドバイス
予熱を必要としないもの
こげつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。

●グリル焼網に油
グリル焼網にサラダ油などを塗っておきますと、焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

⚠注意

禁止

■グリル水入れ皿に水を入れずに使わない
続けて使用するときは水を追加してください。
脂が飛び散るときは、水を入れ替えてください。
グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになりますと魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。

■グリルとびらを開けたままグリルを使わない
グリルとびらを開けたままご使用になると、本体上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。

■グリル水入れ皿に脂をためない
ご使用ごとにこまめに掃除しないと、魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。

■グリルとびらガラスに水をかけない
グリルとびらガラスが熱いときに水がかかったりすると割れる恐れがあります。

●グリルの使いかた

操作の手順

1. 準　備

●電源プラグをコンセントに差し込んでください。
●グリル器具栓つまみの「止」を確認し、機器下方のキャビネット内にあるガス栓(中間コック)を全開にします。
●グリル水入れ皿にコップ一杯(約200mℓ)の水を入れます。
(から焼きのときも必ず水を入れてください)
●続けて使用する時は、そのつど水を足してください。

⚠注意

■グリル水入れ皿に水を入れずに使わない
グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになりますと、魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。
から焼きのときも必ず水を入れてください。
■グリル水入れ皿の中にアルミはくなどを敷いたり、水以外のものを入れない
アルミはくなどに脂がたまり燃える恐れがあります。
■庫内に不要な物がないことを確かめる
から焼きをするときは、グリル庫内に異物がないことを確認してから行ってください。

2. 点　火

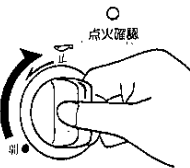
点火確認

●グリル器具栓つまみを押しながら左(「開」の方向)へゆっくりいっぱいに回してください。途中で手を離すと点火しません。(すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全カ所放電する構造となっているためで異常ではありません)
●グリルバーナーに点火すると、グリル点火確認ランプが点灯します。
●万一点火しないときは、グリル器具栓つまみを「止」の位置に戻し周囲のガスがなくなってから再び点火操作をしてください。
●グリルバーナーは赤外線バーナーのため着火までに多少時間がかかります。
●長時間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するときは、配管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

お願い
●グリルは全開の位置で使用してください。
弱火にすると全部の炎口に着火しなかったり、消火することがあります。

●グリルバーナーの赤熱面が極端に暗かったり、火炎がでているときは使用を中止してお買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。

3. 消　火

●グリル器具栓つまみを右へいっぱい(「止」の位置まで確実に)回して必ず火が消えたことを確認してください。

⚠注意

■やけどにご注意
使用中、使用後は取っ手やつまみ以外の部分は高温になっていますのでさわらないでください。やけどをする恐れがあります。

日常の点検とお手入れ

⚠警告

分解禁止	下記のお手入れする部品以外には、機器に手を加えないでください。絶対に分解しないでください。	電源プラグを抜く	お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜く。

⚠注意

●点検・お手入れは、必ずガス栓(中間コック)を閉じ、機器が冷えてから行ってください。また、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。(グリル庫内・排気口まわりは、特に注意してください)
●点検・お手入れ後は、機器内やグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

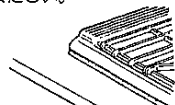
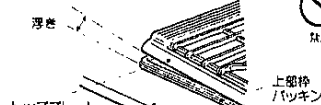
■日常点検をしましょう。

部品が正しくセットされていますか? (P.11を参照ください)
●バーナーキャップ、煮こぼれカバーリング、ごとく、グリル排気口カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。

つまり、たまり、汚れはありませんか? (P.24 P.25を参照ください)
●バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
●立消え安全装置(炎検知部)が、煮こぼれなどで汚れていませんか。
●グリル水入れ皿に大量の脂がたまっていませんか。
(脂がたまったまま使用しますと、脂が燃えることがあります)

トッププレートが正しくセットされていますか? (P.12を参照ください)
●トッププレートがワークトップから浮き上がらないように正しくセットされた状態でお使いください。

⚠注意

■トッププレートは確実に取り付ける
トッププレートがワークトップから浮き上がらないように正しくセットされた状態でお使いください。

正しいセット

誤ったセットの例

■お手入れをしましょう。

機器本体のお手入れ
●乾いた布でふいてください。
●汚れのひどいときは、中性洗剤(食器・野菜洗い用)で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

お願い
●表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
●アルカリ性洗剤などを使用しますと器体の塗装がはがれる恐れがありますので注意してください。

コンロバーナー部のお手入れ

●バーナーキャップのお手入れ
・バーナーキャップをはずして水洗いしてください。
・ブラシやキリ状のもの(クギなど)で目づまりを取り除いてください。

お願い
●バーナーキャップの表面は黒色の塗装がしてあります。金属たわしや、ナイロンたわしなどの固いものは、表面の塗装を傷つけますので使用しないでください。
●アルカリ性洗剤を使用しますと色落ちしたり、塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。
(万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます)
●目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因となります。早めに掃除してください。
●バーナーキャップは、正しくセットしてください。(P.11を参照してください)

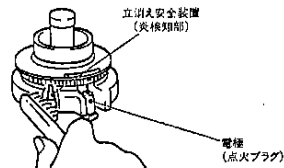
⚠注意
確認
●バーナーキャップを水洗いしたときは、必ず水気をとってからセットし、正常に燃焼するか確認してください。

●温度センサーのお手入れ

●温度センサーの頭部についた煮汁やゴミは、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。

⚠注意
確認
■温度センサーのお手入れはこまめにおこなう。
温度センサーが汚れていると天ぷら油過熱防止機能などが働かず、やけどや火災の原因になります。また、上下スムーズに動くことを確認してください。

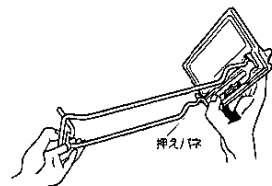
●立消え安全装置(炎検知部)、電極(点火プラグ)のお手入れ

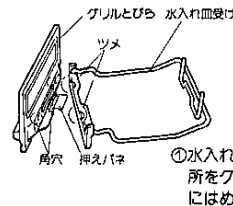
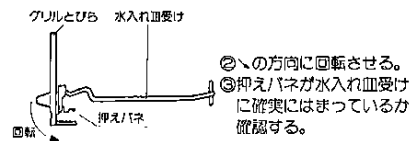
●電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)についた煮こぼれなどの汚れは布でふきとってください。
(煮こぼれしたときなどは、やけどに注意してすぐにふきとるようにしてください)
●電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)に汚れがこびりついている場合は、歯ブラシなどの柔らかいブラシで掃除してください。

お願い
●固いブラシではけっしてみがかないでください。故障の原因になります。

グリル部のお手入れ

⚠注意
確認
■グリル水入れ皿に脂がたまらないようにしてください
グリルの水入れ皿に多量の脂がたまった状態で使用すると、脂に引火し、機器内部を焼損することがあります。汚れのひどいときは、中性洗剤などで水洗いしてください。水洗いしたときは、乾いた布で水気をふきとってください。

●グリルとびらのお手入れ
グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。

取りはずし方

①押えバネを↓の方向に下げる。

取り付け方

①水入れ皿受けのツメ2ヵ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。

②↘の方向に回転させる。
③押えバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。

⚠注意
禁止
■グリルとびら・グリルとびらガラスに傷をつけない
傷をつけるとガラスが割れて、けがや　やけどの原因になります。
グリルとびら、グリルとびらガラスはミガキ粉や金属タワシなどでこすらないでください。

注意ラベルについて
●機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れて読めなくなった時はやわらかい布などで汚れをふきとってください。またお手入れの際には、はがれないようご注意ください。

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前にもう一度ご確認ください。

●調べてみると故障でない場合もあります。
　修理を依頼する前にもう一度チェックしてみてください。

現象		原因	処置	参照ページ
点火しない		ガス栓(中間コック)の開き忘れ	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	17
		バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
		コンセントに電源プラグが入っていない。または、正しくセットされていない。	正しくセットしてください。	−
	温度センサー付標準バーナー	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。	15
		温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。	27
点火しにくい		ガス栓(中間コック)の開き不十分	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	−
		LPガスがなくなりかけている	新しいボンベに交換してください。	−
		配管中に空気が残っている	点火操作をくり返してください。 ※設置時など点火するまでしばらく時間がかかります。	17・22
		バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
		バーナーキャップ炎口づまり	炎口を掃除してください。	24
		電極の水ぬれ、汚れ	水ぬれ、汚れを拭き取ってください。	24
	標準バーナー	温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。	27
異常音を立てて燃える		バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
爆発的に点火する		バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
使用中消火しやすい		立消え安全装置の汚れ	立消え安全装置を掃除してください。	24
黄炎で燃える		バーナーキャップ炎口づまり	炎口を掃除してください。	24
炎が安定しない		バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
調理中に消火する(温度センサー付標準バーナー)		なべの形状、材質が適していない	「使いかた」を参照してください。	16
		消し忘れタイマーの作動(コンロ約2時間・グリル約25分)	再度点火操作をしてください。	14

こんな場合は故障ではありません

現象	理由と処置
●はじめてグリルを使ったとき煙が出た	●庫内には加工油を使っています。グリルをはじめてお使いになると、その加工油が焼けて煙が出ます。 はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために約15分くらいから焼きをしてください。 ●から焼きする場合、グリル内に異物がないことを確認してから行ってください。 ●グリルをお使いになるとき(から焼きのときも)必ずグリル水入れ皿にコップ一杯(約200mℓ)の水を入れてから点火してください。

●朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐ点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスが来るまで数回、点火操作を繰り返してください。

お願い
なお、異常があるときやおわかりにならないときは、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社へご連絡ください。

安全装置が作動した場合の処置

安全装置が作動するとブザーでお知らせします。

ブザー音		内容	処置	参照ページ
ピー×5回		●電源プラグを接続したときや停電復帰後器具栓つまみが「止」の位置にない場合	器具栓つまみを回して「止」の位置に戻してください。	−
		●点火時に点火しなかったり、バーナーへ火移りしない場合(点火操作後約10秒後)	バーナーキャップが正しくセットされているか確認し、再操作してください。	11
		●立消え安全装置の作動	再操作してください。	14
		●消し忘れタイマー作動(コンロ約2時間、グリル約25分)	続けて使用する場合は再点火してください。	14
	標準バーナー	●焦げつき消火機能または天ぷら油過熱防止機能が作動した場合	やけどに注意して続けて使用する場合は、再点火してください。	15
		●湯わかしモードで沸騰後5分経過した場合	再び沸騰させる場合はとりけしモードで行ってください。	19
ピー×1回		●自動消火後、器具栓つまみを「止」の位置に戻しませんとブザーが1分ごとに鳴り続けます	器具栓つまみを回して「止」の位置に戻してください。	17・22
ピピッ×連続		●温度センサーまたは電子ユニットの故障	ガス栓(中間コック)を閉め、電源プラグを抜いて使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	−

長期間使用しない場合

●ガス栓(中間コック)を必ず閉めてください。
●電源プラグをコンセントから抜いてください。

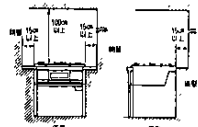
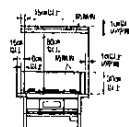
機器の設置

本体と壁の間をあけてください。

●機器と上方の天井、たななどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
●側壁および後壁は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。

⚠注意

禁止

■強い風の吹き込む場所では使用しない
　安全装置が正しく働かなかったり点火しないことがあります。
■湯沸器の下や樹脂製の照明器具の下へ設置しない
　照明器具のかさなどが変形することがあります。

可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合

●防熱板を右上図のように取り付けてください。(詳しくは別冊の設置工事説明書を参照してください)
●調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
●防熱板については、お買い求めの販売店、または大阪ガス支社へご相談ください。
●指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

アフターサービス

■アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- サービス（点検・修理）を依頼される前に
  「故障かな?と思ったら」(P.26・P.27) の項を見て、もう一度ご確認ください。
  それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
  1. 品　　名……………………ビルトインコンロ
  2. 品　　番……………………本体の右側面内側に貼付してあります。例 **(N)10-537(U)** 大阪ガス株式会社[06]
  3. 故障、異常の現象……………できるだけ詳しく
  4. お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

- ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。
  ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
  ただしガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

- 保証期間中は…
  保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
  保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

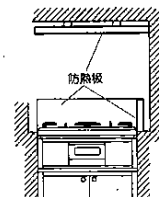
- 保証期間経過後の故障修理について
  お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
  修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
  この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打切後10年間です。

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

●防熱板

- 設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
  (4)15-100-0205………横壁用
  (4)15-100-0206………後壁用
  (4)15-100-0207………天井用

防熱板

●中華補助ごとく

- 中華鍋が安定して使えます。但し、標準バーナー（温度センサー付）で使用する場合は、必ず中華鍋とセンサーが密着することを確認してください。
  (4)15-100-0058

寸法図

仕様

品　　名	ビルトインコンロ				
品　　番	10−537型				
型 式 名	RBG−30BT3				
点火方式	連続スパーク点火				
外形寸法	高さ265mm×幅596mm×奥行538mm				
質　　量	21kg（付属品含む）				
ガス接続	15A（1/2B）金属可とう管				
安全装置	立消え安全装置、天ぷら油過熱防止機能（標準バーナー）				
電　　源	AC100V(50Hz-60Hz共用)				
消費電力	5W				
使用ガスの種類 ガスグループ	1時間当りのガス消費量				
	個別ガス消費量				全点火時ガス消費量
	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス13A	5.23kW (4500kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	1.28kW (1100kcal/h)	2.27kW (1950kcal/h)	10.9kW (9400kcal/h)
ＬＰガス	4.26kW (0.305kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	1.27kW (0.091kg/h)	2.30kW (0.165kg/h)	9.77kW (0.70kg/h)
付 属 品	アース線				